

ミッドランド スクエア 41階に 鉄板焼ステーキ料理の『喜扇亭』が 5月27日(水)オープン

ミッドランド スクエア オフィス棟41階に、2015年5月27日11時、
鉄板焼ステーキ料理の『喜扇亭(きせんてい)』がオープン致します。



※写真はイメージです

東京日本橋人形町に明治～昭和の名席として浪花節の定席「喜扇亭」がありました。
大屋根の美しさと広澤虎造の興行で庶民に広く親しまれた「喜扇亭」を
昭和27年に人形町今半初代高岡隆が引き継ぎ、極上和牛の料理店へと育てていきます。

昭和38年(1963年)牛肉の醍醐味と素材の旨味を存分にお楽しみいただきたい想いから、
当時東京にはまだ珍しい鉄板焼ステーキコーナーを人形町今半内に開業いたしました。
その後、山海の素材を手塩にかけて調理する焼き手を演者に喩え「鉄板焼ステーキ喜扇亭」と改名。
平成19年には東京ミッドタウンにオープン、鉄板焼の名店として人気を博しています。
名古屋 ミッドランドスクエア店は全国で3店舗目となり、東京以外のエリアでは初出店となります。

ミッドランドスクエア41階。世界の名立たるレストランが集結するスカイレストランフロアに
『喜扇亭(きせんてい)』は、姉妹店『人形町今半』とともに軒を並べます。

雲海広がる天空をイメージした、鉄板焼ステーキのお店。
ご提供する黒毛和牛のメス牛は、人形町今半が長年培った審美眼で吟味したもの。
表面をカリッと焼き、旨味を逃すことなく、肉の味わいを高める見極めが焼き手の腕の見せどころ。
ロゼ色に仕上がった極上のステーキが目の前で焼き上がります。
黒毛和牛と、四季折々の食材を取り合わせた前菜、魚介、そしてご飯、デザート。
全てお客様の目の前で仕上げるのが、鉄板焼料理の醍醐味。
寄席さながらの調理人の巧みな包丁さばきを存分にお楽しみくださいませ。



【店舗概要】

- 店名／喜扇亭 名古屋ミッドランドスクエア店 Kisentei
- ジャンル／鉄板焼 ステーキ
- 店長／和田正美 調理長／福田二志雄 副調理長／中尾富士雄(鉄板焼担当)
- 住所／〒450-6241 愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア オフィス棟41F
- TEL / 052-561-3336(5月8日開通) FAX / 052-527-8986
- 交通アクセス／JR 名古屋駅 徒歩3分、名古屋市営地下鉄 名古屋駅 徒歩3分
- 駐車場／約200台(310円/30分) ※5,000円以上 1時間、20,000円以上 2時間サービス
- その他料金／サービス料:10%
- クレジット利用可／VISA、MasterCard、ダイナースクラブ、アメリカン・エクスプレス、JCB
- 席数／23席
- 営業時間／ランチ11:00～15:00 (L.O.14:30)
ディナー17:00～23:00 (L.O.22:00)
- 予約／可
- 個室／有
- 喫煙／個室のみ喫煙可 ※未確定
- URL／<http://www.imahan.com>



※写真はイメージです

【主なメニュー】

<ランチ> 4,752円～

- 薄切り牛シエリー酒焼定食 4,752円 (薄切りロース120g又はヒレ80g・焼野菜・サラダ・お食事)
- ステーキ定食 【梅】4,989円 (ロース100g又はヒレ80g・焼野菜・サラダ・お食事)
【竹】5,940円 (ロース150g又はヒレ100g・焼野菜・サラダ・お食事)
【松】7,128円 (ロース200g又はヒレ150g・焼野菜・サラダ・お食事)

<ディナー> 16,632円～

- 笑福コース 赤身【特上】16,632円／霜降り【特上】16,632円／【極上】20,196円
(座付・前菜盛り合わせ・サラダ・焼野菜・ステーキ
赤身150g又はロース150g又はヒレ120g・お食事・デザート)
- 喜扇コース 赤身【特上】24,948円／霜降り【特上】24,948円／【極上】28,512円
(座付・前菜盛り合わせ・名物蛤の吸物・お造り・活鮑又は活伊勢海老・焼野菜
ステーキ 赤身150g又はロース150g又はヒレ120g・お食事・デザート)

* 価格にはサービス料10%、消費税8%が含まれております。